

VALBELLA SOFT - Mini Dolce Natale alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	50 g
Uova	300 g
Olio di Semi	450 g
Totale	1.800 g

Aggiungere mescolando lentamente

Canditi (cubetti arancio)	50 g
Cedro candito	50 g
Uvetta sultanina	50 g

Totale Aggiungere mescolando lentamente	150 g
--	--------------

Lavorazione:

Mescolare Valbella Soft, acqua, uova ed olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Aggiungere gli altri ingredienti mescolando lentamente.

In alternativa è possibile utilizzare gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare gr. 130 di impasto in stampo panettone da gr. 100, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Cospargere con abbondante zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com